



Hozzávalók:

1,3 kg császárhús, 1 púpozott evőkanál só, 2 kiskanál fokhagyma granulátum, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál csípős pirospaprika vagy csilipor, 4 evőkanál olaj a ropogósra sütéshez:

bő olaj vagy zsír

1. A császárhús bőrös oldaláról az esetlegesen rajta maradt szőrt, pihéket lekaparjuk. A húst megmossuk, majd nagyobb, olyan 5-6 centis kockákra vágjuk. A sóval, a fűszerekkel és az olajjal alaposan összekeverjük, és tepsiben szétterítjük. Alufóliával letakarjuk, és előmelegített sütőben, kis lánggal (120 °C; légkeveréses sütőben 100 °C) 2 órán át sütjük.
2. Lecsöpögtetve átrakjuk, egy tepsire, 10-15 percig hűlni hagyjuk, majd bőrös oldalát bevágjuk, hogy ropogósra sülhessen.
3. Bő, forró olajban vagy zsírban, 175-180 °C-on, 8-12 perc alatt ropogósra sütjük. Szűrőlapáttal kiemeljük, lecsöpögtetve tálaljuk.

5 főre

Elkészítési idő: 3 óra, de ebből csak fél óra a munka

Egy adag: 776 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.